

Rte de l'Industrie 36
CH – 1615 Bossonnens

Tel. +41 21 947 44 10
Fax +41 21 947 44 11
Natel +41 79 675 03 33
info@wengertechnologie.ch
www.wengertechnologie.ch

Dans les dernières années on a pu constater plusieurs fois des troubles de protéine. Pour cette raison il est indispensable de tester le vin avant la mise ne bouteille avec Bentotest.

Contrôle avec de la stabilité protéinique avec Bentotest

C'est avec **Bentotest** avec le qu'elle on peut déceler la protéine qui peut provoquer des troubles dans une boisson définitive. Comme le nom le dit, on peut y dériver la quantité nécessaire de Bentonit.

Comment faire un Bentotest :

Mettez dans un éprouvette 10ml du jus ou vin et rajouter environ 1ml de la solution Bentotest. Mélanger bien et déjà après quelques temps (1-2 Minutes) vous pouvez exploiter le résultat. Si les vins sont froids tenez-les après l'ajoutèrent du bentotest sous l'eau chaude pendant un petit moment.

Evaluation

Si vous avez un troublement après le test dans l'éprouvette il est nécessaire de faire un traitement avec Bentonit. En prenant le degré du troublement vous pouvez mesurez combien de bentonit est nécessaire.

Un changement de couleur sans trouble n'veut rien signifier.

Durant les dernières années on a pu constater les suivants valeur indicative pour les traitement Bentonit avec NaCalit :

Légère trouble : **20 – 40 g/hl NaCalit**

Trouble bien évident : **50 – 70 g/hl NaCalit**

Trouble extrême : **> 70 g / hl NaCalit**

Ce sont bien entendu des **valeur indicatives**, il est absolument nécessaire de faire des testes pour les quantité exacte.